



Trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne 2026

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le mercredi 16 septembre 2026 entre 11h et 13h à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.
27, avenue Raspail – 94100 Saint-Maur-des-Fossés.

Un lot de 2 baguettes de tradition française par entreprise.

INSCRIPTION SUR PLACE UNIQUEMENT.

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat le lundi 12 octobre à 19h.

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, organise le 24^e trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne. Il aura lieu le mercredi 16 septembre 2026 à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Saint-Maur-des-Fossés.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, propriétaires ou locataires d'un fonds de commerce situé dans le département du Val-de-Marne inscrits au répertoire des métiers, ayant le code APE 1071C et fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels. Ils devront être adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours. Dans le cas où un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera retenu dans le classement que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par chef d'entreprise ou salarié inscrit.

Gratuit pour les apprentis.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 2 baguettes de tradition française présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de baguettes qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de baguettes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 2 baguettes une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. **Les salariés et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.**

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront concourir. Les membres de l'Amicale des boulangers du Val-de-Marne ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de baguette par établissement. **Pour le**

classement général final, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long ;
- Peser entre 250 et 270 grammes ;
- Avoir une teneur en sel de 1,40 g de sel pour 100 g de pain soit 17,2 g/kg de farine avec un TH de 68 % et de 16,4 g avec un TH de 60 % ;
- Ne pas être recouvertes de farine.

Tout lot de baguettes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office.

Grille de notation :

Cuisson	20 points
Conformité (poids/longueur)	20 points
Aspect	20 points
Goût et odeur	20 points
Mie et alvéolage	20 points
Total	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des baguettes de tradition française non coupées.

Article 6 : le jury

Le jury est composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.



Les membres du jury sont convoqués à 14h30, les baguettes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées afin de désigner le classement. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : la publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés pour toute l'année 2026. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours. Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du Trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne 2026, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants 2025, 2024 et 2023 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le lauréat 2026 sera membre de droit du jury l'année suivant s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne le 1^{er} octobre 2027 au plus tard.

Le gagnant et le 2^e de la catégorie Chefs d'entreprise participeront au concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris qui se déroulera en mai 2027 lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 12^e concours national de la baguette en mai 2027.

Les 10 lauréats Chefs d'entreprise, les 10 lauréats catégorie Salarié et les 3 premiers catégorie Apprenti recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 25 € ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 23 lauréats sera publiée dans *La Boulangerie Française*, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis, Instagram @boulangersdugrandparis, et LinkedIn @boulangers-du-grandparis.

Article 10

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois auprès de l'Amicale des boulangers du Val-de-Marne resteront acquises par l'association.

BULLETIN D'INSCRIPTION

À remplir **AVANT** de se présenter au bureau d'inscription
Ou venir avec le courrier d'inscription dûment rempli.

N° de code à 6 chiffres :

Adresse :

Nom commercial :

.....

Nom de l'enseigne :

Code Postal : Ville :

Nom et prénom :

N° de portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

À remplir par le chef d'entreprise

INSCRIPTIONS PARTICIPANTS (écrire en majuscules)

NOM chef d'entreprise :

N°

NOMS salariés :

N°

N°

N°

N°

NOMS apprentis :

N°

N°

N°

• Paiement en espèces ou chèque à l'ordre de l'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne.